

Gli allievi dell'istituto De Probizer protagonisti alle cene solidali di Martignano

# Cuochi roveretani nel mondo

L'esperimento è riuscito e il gusto, per chi deciderà di prenotare una delle Cene dell'Altro Mondo a fine maggio a Martignano, è assicurato. A gestire la cucina e il bar dell'evento pro-

posto da Tremembé per il quarto anno, saranno le terze classi della scuola alberghiera De Probizer di Rovereto: seguiti dagli insegnanti Nino Forlini e Antonio Garofolin per il settore cocktail e dagli chef Corrado Collini, Fiore Marro e Fabio Tonidandel, i ragazzi si sono preparati sotto tutti i profili. Per allestire il menù polacco degustato ieri nei saloni della scuola in viale dei

Colli ad esempio, hanno approfondito la storia, la cultura e gli usi e costumi di un paese che a tavola è stato celebrato con tutti gli onori. A seguire gli artefici del menù a base di piselli, manzo e frutta secca, due signore polacche da tempo in Trentino: Bozena Czarzasta e Sylwia Janikowska hanno raccontato di una cucina ricca di influenze esterne, anche italiane. Dal 22 al 24 maggio al



parco di Martignano la festa dei popoli è un omaggio all'Europa dell'est, e i ragazzi del De Probizer daranno il loro importante contributo in professionalità.